



DŽEM OD ŠLJIVA I CIMETA

SASTOJCI

- 2 kg šljiva, očišćenih od koštica i krupno narezanih
- 200 ml mlake vode
- 2 kg granuliranog bijelog šećera
- 2 žličice usitnjenog cimeta
- 1 žlica limunovog soka

PRIPREMA

1. Narezane šljive stavite u veliki lonac i dodajte vodu. Neka smjesa lagano prokuha pa ju ostavite još 10 minuta dok šljive omekšaju. Dodajte šećer, cimet i limunov sok, pa pustite da se šećer polako otopi, ne dovodeći smjesu do ključanja.
2. Pojačajte vatru kako bi džem doveli do jakog ključanja, pa ga ostavite da ključa pet minuta. Izvadite tanjurić iz zamrzivača i obavite provjeru zgušnjavanja (pogledajte članak). Ako se još ne bora, nastavite kuhati na jakoj vatri još nekoliko minuta pa ponovno provjerite.
3. Maknite lonac s vatre i ostavite smjesu da se hladi 15 minuta. Džem povremeno miješajte – time ćete spriječiti taloženje grudica voća na dno teglica. Pretočite u tople teglice, čvrsto zatvorite i ostavite da se ohladi.